

MYCOFERM IT CAB 90

MYCOFERM IT CAB 90 *es una cepa de Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae aislada y seleccionada en Borgoña, ideal para vinos tintos con marcadas notas aromáticas varietales. Las actividades enzimáticas de esta levadura permiten extraer y conservar en el tiempo los aromas primarios de la uva, poniendo de relieve esas particulares notas sensoriales que nacen de la interacción variedad-terroir.*
En Merlot y Cabernet resultan, según el caso, más marcadas las notas de grosella, mora y pimienta negra; en Pinot Negro la cereza salvaje, el regaliz, la grosella, la grosella roja, la frambuesa. En Barbera acentúa la nota de rosa, mientras en el Sangiovese resalta el lirio y la violeta.
MYCOFERM IT CAB 90 *es ideal tanto para los vinos destinados a consumo joven, en los que se desea evidenciar las notas varietales frutales, como para los vinos destinados al envejecimiento, en virtud de la gradual evolución de los aromas hacia formas más complejas de fruta madura, confitura, especiado y silvestre.*
MYCOFERM IT CAB 90 *puede ser indicado también para otros tintos con notas varietales muy presentes como Teroldego, Montepulciano y Dolcetto.*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MYCOFERM IT CAB 90 *es una levadura seleccionada activa "DE ELEVADA VITALIDAD Y PUREZA", características certificadas para cada lote individual por AQA, en conformidad con la ST.006 de IASMA.*

- ⇒ Cinética fermentativa muy rápida con fase de latencia muy breve y buen predominio sobre la flora indígena
- ⇒ Neutro hacia el factor killer K2
- ⇒ Intervalo de temperatura de fermentación desde 18 °C a 30 °C;
- ⇒ No resulta particularmente sensible a las condiciones nutritivas del mosto incluso si son difíciles
- ⇒ Poder alcoholígeno 14-15° alcohólicos.
- ⇒ Producción de acidez volátil y acetaldehído particularmente baja
- ⇒ Producción de H_2S muy escasa

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dosis: 10-30g/hL
Rehidratar la levadura en 10 veces su peso de una solución 1:1 de agua y mosto a una temperatura de 38-40 °C. Si es posible utilizar para esta operación mosto limpio, clarificado o filtrado. Dejar reposar durante unos 20 minutos. Añadir junto con el primer estrujado al inicio del llenado del depósito. Respetar escrupulosamente una diferencia máxima de 10 °C entre la suspensión y el estrujado.

ENVASES Y CONSERVACIÓN

La levadura está disponible en paquetes envasados al vacío de 500 g.
Consérvese en ambiente fresco y seco y en el envase íntegro. Volver a cerrar con atención los envases abiertos, que en cualquier caso deberán ser usados en el menor tiempo posible.

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad.



Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it